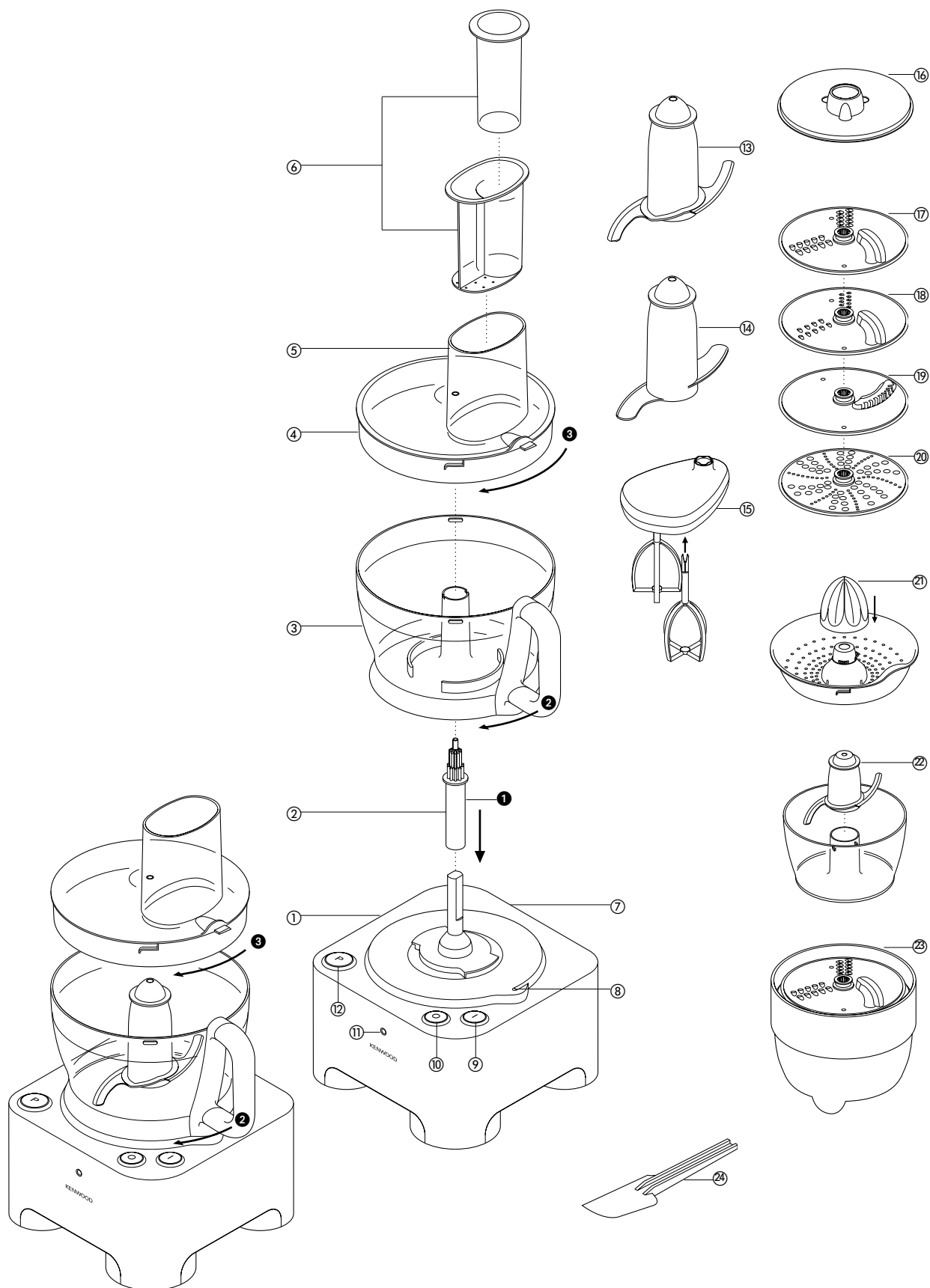


KENWOOD



FP940 series

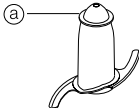
auto pro



Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

sécurité

- Les lames et lamelles sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution. **Tenez systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts (a) à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage.**
- 
- Ne soulevez pas et ne portez pas votre robot de cuisine par sa poignée, celle-ci risquant de casser et d'occasionner une blessure.
 - Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
 - Conservez les mains ou tout ustensile en dehors des bols du robot lorsque celui-ci est raccordé à l'alimentation électrique.
 - Eteignez et débranchez l'appareil :
 - avant l'assemblage ou le retrait d'accessoires
 - après chaque utilisation
 - avant le nettoyage
 - N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
 - Avant de retirer le couvercle du bol lorsque ce dernier est fixé au bloc-moteur :
 - éteignez l'appareil
 - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés
 - N'utilisez jamais le couvercle pour actionner le robot ; utilisez toujours les boutons marche/arrêt.
 - **Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.**
 - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance.
 - N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
 - Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
 - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
 - N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir la rubrique « service après-vente ».
 - Ne mouillez jamais l'unité moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
 - Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
 - N'utilisez jamais votre robot pour une autre utilisation que l'usage domestique auquel il est destiné.
 - Ne dépassez pas les contenances indiquées.
 - Ne laissez pas votre robot de cuisine fonctionner en continu pendant plus de 10 minutes sans une période de repos, le moteur risquant alors de caler.
 - Le moteur s'arrête automatiquement si l'appareil est surchargé ou s'il fonctionne depuis trop longtemps. Si cela se produit, appuyez sur le bouton d'arrêt marqué « 0 » et laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes. Une fois le moteur suffisamment refroidi, il fonctionne à nouveau normalement.

avant le branchement

- Assurez-vous que le voltage est identique à celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme aux directives 89/336 de la CEE.

avant la première utilisation

- 1 Otez tous les emballages y compris le cache lame en plastique du couteau. **Manipulez avec précautions les lames car elles sont extrêmement coupantes.** Ces emballages doivent être jetés, ils sont uniquement destinés à protéger la lame durant le processus de fabrication et de transport.
- 2 Lavez les différents éléments : voir la rubrique « Nettoyage »
- 3 Enroulez l'excès de cordon d'alimentation au dos de l'appareil.

robot

principal

- ① bloc-moteur avec axe d'entraînement fixe
- ② manche amovible
- ③ bol
- ④ couvercle
- ⑤ tube d'alimentation
- ⑥ poussoirs
- ⑦ enrouleur
- ⑧ verrouillage de sécurité
- ⑨ bouton marche
- ⑩ bouton arrêt
- ⑪ voyant de mise sous tension
- ⑫ bouton de fonctionnement par impulsion (pulse)

accessoires supplémentaires

Tous les accessoires cités ci-dessous ne sont pas forcément fournis avec votre robot. Reportez-vous à la liste des pièces jointe à votre appareil. Pour vous procurer l'un de ces accessoires, contactez votre revendeur.

- ⑬ lame couteau
- ⑭ mélangeur
- ⑮ fouet à deux batteurs
- ⑯ récipient mélangeur maxi-blend
- ⑰ disque éminceur / râpe épais
- ⑱ disque éminceur / râpe fin
- ⑲ disque frites fines (type Julienne)
- ⑳ disque râpe (le cas échéant)
- ㉑ presse-agrumes
- ㉒ mini bol de robot de cuisine
- ㉓ carrousel pour accessoires KENSTORE™
- ㉔ spatule

utilisation du robot

- 1 Mettez le bol en place. Orientez la poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position ①.
- 2 Adaptez ensuite l'axe amovible sur l'axe fixe du bloc-moteur ②.
- 3 Ajoutez un accessoire sur le manche du robot.
 - Fixez toujours le bol et l'accessoire sur l'appareil avant d'y ajouter les ingrédients.
- 4 Fixez le couvercle sur le bol ③ - le haut du manche doit se trouver au centre du couvercle.
 - **N'utilisez jamais le couvercle pour actionner le robot ; utilisez toujours la commande marche/arrêt.**
- 5 Branchez et le voyant de mise sous tension s'allume. Appuyez sur le bouton marqué "I" pour mettre en marche.
 - **Si le couvercle n'est pas fixé correctement, le robot ne fonctionnera pas.**

- Utilisez le bouton de fonctionnement par impulsion pour utiliser l'appareil en mode d'impulsions. L'appareil fonctionne dans ce mode tout le temps que le bouton est enfoncé.
- 6 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.
- **Mettez toujours le bouton « 0 » en position arrêt avant de retirer le couvercle.**
- **Ne laissez pas votre robot de cuisine fonctionner en continu pendant plus de 10 minutes sans une période de repos, le moteur risquant alors de caler.**
- **Le moteur s'arrête automatiquement si l'appareil est surchargé ou s'il fonctionne depuis trop longtemps. Si cela se produit, appuyez sur le bouton d'arrêt « 0 » et laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes. Une fois le moteur suffisamment refroidi, il fonctionne à nouveau normalement.**

important

- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou mouler des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être tâché définitivement.

capacités maximales

- Pâte à tarte. Poids de farine maximum 340 g
- Pâte à base de levure de boulanger. Poids de farine maximum 600 g
- Gâteau mousseline. Poids de farine maximum 1,5 Kg
- Viande à hacher. Poids total 600 g
- Liquide dans le récipient mélangeur 1,5 litres
- Fouet à deux batteurs 6 blancs d'oeufs
- Mini bol de robot de cuisine 200 g

utilisation des accessoires

⑬ lame couteau / ⑭ mélangeur

Cette lame est l'accessoire le plus polyvalent.

La texture que vous obtenez est déterminée par la durée de mixage. Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion (pulse).

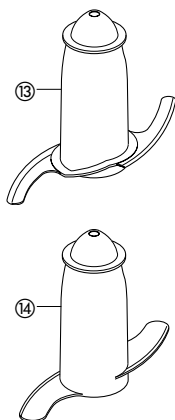
Utilisez la lame couteau pour la préparation de gâteau et de pâtes à tarte, pour hacher la viande fraîche et cuite, les légumes, les noisettes, les pâtes, les pâtes à tartiner salées, pour mixer les potages et aussi réduire les biscuits et le pain en miettes. Elle peut également servir pour la préparation de pâtes levées lorsque l'accessoire mélangeur n'est pas fourni.

Utilisez l'accessoire mélangeur pour la préparation de pâtes levées.

conseils

lame couteau

- Coupez les aliments, tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Pour la préparation de pâte à tarte, utilisez la matière grasse directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2cm.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

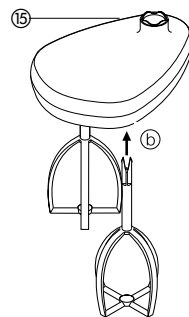


mélangeur

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le tout forme une pâte et soit lisse d'apparence et élastique au touché (cela prend 45 à 60 secondes).
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

⑮ fouet à deux batteurs

Utilisez cet accessoire pour les mélanges légers uniquement, tels que les blancs d'oeufs, la crème, le lait condensé non sucré et pour le mélange d'oeufs et de sucre pour les gâteaux mousseline légers. Les préparations plus lourdes, avec matière grasse et levure, risquent d'endommager l'accessoire.



utilisation du fouet

- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Introduisez fermement chaque batteur dans la tête du fouet (b).
- 3 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur le manche.
- 4 Ajoutez les ingrédients.
- 5 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité du manche est correctement positionnée au centre du couvercle.
- 6 Allumez l'appareil.

important

- Le fouet n'est pas adapté à la préparation de gâteaux mousseline, ni au travail des matières grasses et du sucre, ces mélanges risquant d'endommager l'accessoire. Employez toujours la lame couteau pour la préparation de gâteaux.

conseils

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des oeufs à température ambiante.
- Assurez-vous que le bol et les fouets sont propres et exempts de graisse avant de battre la préparation.

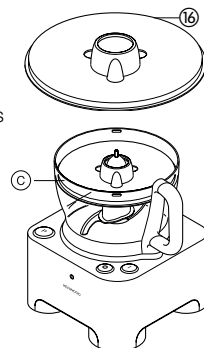
⑯ récipient mélangeur maxi blend

Pour mélanger les liquides, utilisez le récipient mélangeur maxi blend avec la lame couteau. Il vous permet d'accroître la capacité de traitement des liquides de 1 litre à 1,5 litres, d'empêcher les écoulements et d'améliorer les performances de hachage de la lame.

- 1 Adaptez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Fixez la lame couteau.
- 3 Ajoutez les ingrédients à mélanger.
- 4 Fixez le récipient mélangeur sur la partie supérieure de la lame en veillant à le stabiliser sur le socle à l'intérieur du bol (c).

N'enfoncez pas le récipient, maintenez-le par la poignée centrale.

- 5 Adaptez le couvercle et allumez l'appareil.



disques éminceur / râpe

disque éminceur / râpe réversible - épais 17, fin 18

Utilisez la râpe pour les fromages, carottes, pommes de terre et aliments de texture similaire.

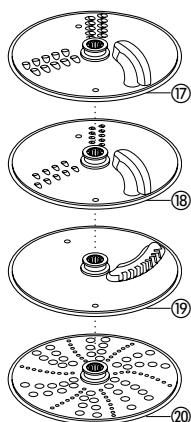
Utilisez l'éminceur pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betteraves et oignons.

disque frites fines (style Julienne) 19

Utilisez ce disque pour couper : les pommes de terre pour l'obtention de frites (style Julienne) ; les ingrédients fermes pour salades, garnitures, ragoûts et sautés (par exemple, carottes, rutabaga, courgettes, concombre).

disque râpe 20

Ce disque râpe le Parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes.

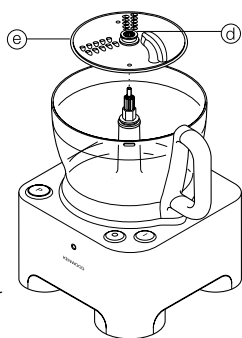


sécurité

- **Ne retirez jamais le couvercle tant que les disques de coupe ne sont pas complètement arrêtés.**
- **Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.**

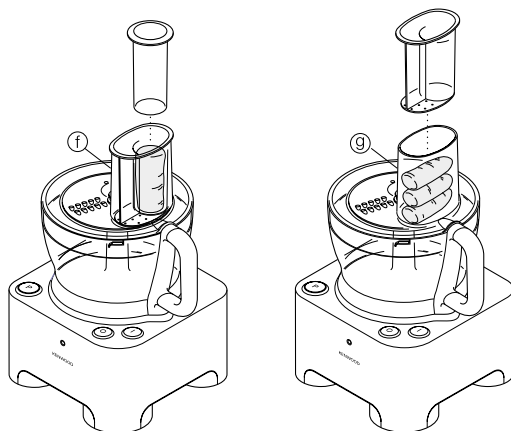
utilisation des disques de coupe

- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale ①, placez le disque sur le manche, face appropriée vers le haut ⑥.
- 3 Fixez le couvercle.
- 4 Choisissez la taille de tube d'alimentation à utiliser. Le poussoir comprend un tube d'alimentation plus petit pour les ingrédients individuels ou plus fins. Pour utiliser le petit tube d'alimentation - introduisez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation. Pour utiliser le grand tube d'alimentation - utilisez conjointement les deux poussoirs.
- 5 Introduisez les aliments dans le tube.
- 6 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - **n'introduisez jamais vos doigts à l'intérieur du tube d'alimentation.**



conseils

- Utilisez des ingrédients frais
- Ne coupez pas les aliments en trop petits morceaux. Remplissez presque complètement le grand tube d'alimentation pour empêcher les aliments de glisser sur les côtés pendant que le robot fonctionne. Utilisez alternativement le petit tube d'alimentation.
- Lorsque vous utilisez le disque frites, placez les aliments en position verticale.
- Les aliments placés à la verticale ⑦ sont émincés ou rapés plus menus que ceux placés à l'horizontale ⑨.
- Vous remarquerez toujours une petite quantité de résidus sur la lame ou dans le bol lorsque vous cesserez d'utiliser un disque de coupe.



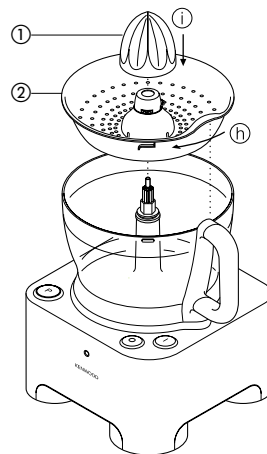
21 presse-agrumes

Le presse-agrumes sert à extraire le jus des agrumes (par exemple, les oranges, les citrons, les citrons verts et les pamplemousses).

- ① cône
- ② passoire

utilisation du presse-agrumes

- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
 - 2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire sur celle du bol ⑤.
 - 3 Fixez le cône sur le manche jusqu'à ce qu'il descende à fond ①.
 - 4 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.
- **Si la passoire n'est pas correctement verrouillée, le presse-agrumes ne fonctionnera pas.**



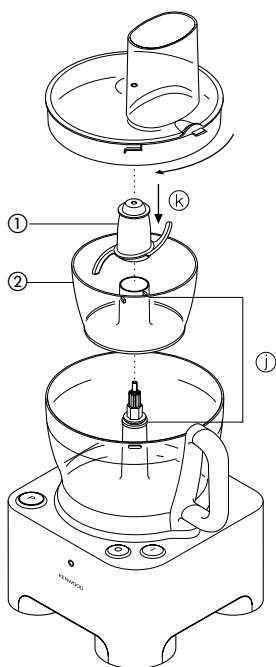
② mini bol de robot de cuisine

Utilisez le mini bol de votre robot pour hacher les fines herbes et préparer de petites quantités d'ingrédients, tels que viande, oignons, noix, mayonnaise, légumes, purées, sauces et nourriture pour bébé.

- ① mini lame de robot de cuisine
- ② mini bol de robot de cuisine

pour utiliser le mini bol de robot de cuisine

- 1 Fixez le manche et le bol sur le bloc-moteur.
- 2 Fixez le mini bol de votre robot de cuisine, en vous assurant que les encoches situées à l'intérieur de la cheminée du mini bol s'enclenchent bien dans les rainures de la cheminée du bol principal ①.
- 3 Placez la lame sur l'axe d'entraînement (k).
- 4 Ajoutez les ingrédients à préparer.
- 5 Fixez le couvercle et mettez en marche.



sécurité

- Ne retirez jamais le couvercle avant que la lame se soit complètement arrêtée.
- La lame est très tranchante. Manipulez-la toujours avec précaution.

important

- Ne préparez pas d'épices avec ce robot ; elles pourraient endommager le plastique.
- Ne préparez pas d'ingrédients trop durs, tels que grains de café, glaçons ou chocolat ; ils pourraient endommager la lame.

conseils

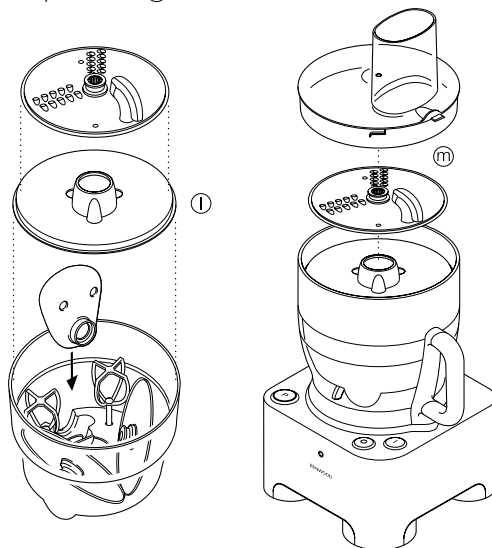
- Les fines herbes sont plus faciles à hacher lorsqu'elles sont propres et sèches.
- Ajoutez toujours un peu de liquide lorsque vous mélangez des ingrédients cuisinés pour préparer de la nourriture pour bébé.
- Avant de les introduire dans le robot, coupez toujours les aliments tels que viande, pain ou légumes en cubes d'environ 1 ou 2 cm.
- Lorsque vous faites de la mayonnaise, ajoutez l'huile par le conduit d'alimentation.

②③ carrousel de rangement des accessoires KENSTORE™

Le robot est fourni avec un carrousel de rangement des accessoires qui se loge à l'intérieur du bol.

utilisation du carrousel de rangement

- 1 Placez la lame couteau dans le bol.
- 2 Puis mettez le fouet, les disques et le couvercle dans le carrousel ①.
- 3 Placez le carrousel sur la lame couteau et mettez le couvercle du robot par dessus (m).

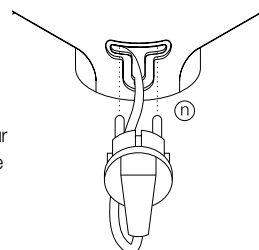


nettoyage

- Arrêtez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Manipulez les lames et les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

unité moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- Entourez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur qui se trouve à l'arrière de l'appareil (n).



fouet à deux batteurs

- Détachez les batteurs de la tête du fouet en tirant dessus délicatement. Lavez-les avec de l'eau savonneuse tiède.
- Nettoyez la tête du fouet à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez.

N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.

autres éléments

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Vous pouvez également les laver dans le compartiment supérieur de votre lave-vaisselle. Un programme court à basse température est recommandé.

service après-vente

- Il est impératif, pour des raisons de sécurité, que Kenwood ou un réparateur agréé Kenwood procède au remplacement du cordon d'alimentation si ce dernier est endommagé.
- **En cas de problème rencontré lors de l'utilisation du robot, consultez le guide de dépannage avant d'appeler le service d'assistance technique.**

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien, les pièces détachées ou les réparations

contactez le point de vente où vous avez acheté votre appareil.

guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le robot ne fonctionne pas	Pas d'alimentation/voyant éteint. Bol mal verrouillé en place. Couvercle mal verrouillé.	Vérifiez le branchement du robot. Vérifiez que le bol est en position correcte et que la poignée est située vers la droite. Vérifiez le positionnement correct du mécanisme de verrouillage du couvercle dans la zone de la poignée. Si le couvercle n'est pas fixé correctement, le robot ne fonctionnera pas. S'il ne s'agit pas de l'un des problèmes ci-dessus, vérifiez le fusible/coupe-circuit de votre domicile.
Le robot s'arrête en cours de fonctionnement	Coupe-circuit activé. Fonctionnement du robot pendant plus de 10 minutes. Robot surchargé/capacités maximales dépassées.	Le moteur s'arrête automatiquement si l'appareil est surchargé ou s'il fonctionne depuis trop longtemps. Appuyez sur le bouton d'arrêt "0", débranchez et laissez l'unité refroidir pendant environ 30 minutes. Vérifiez les capacités maximales indiquées dans la section "utilisation du robot".
Performances médiocres des accessoires.	Référez-vous aux conseils proposés dans la section "utilisation de l'accessoire" pertinente. Vérifiez l'assemblage correct des accessoires.	

